Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1042 (2005) (Arabic): BASTARAMI

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م :١٠٤٢/ ٢٠٠٥

الــبـسطـرمـة

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : **moi@idsc.net.eg**

موقع الكترونى : **www.eos.org.eg**

م ق م ٢٠٠٥/١٠٤٢

مقـــدمــــــــة

م.ق.م ١٠٤٢ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ" البسطرمة " تلغى وتحل محل آخر إصدار لها عام١٩٩١

تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١٣/٣ الخاصة باللحوم ومنتجاتها

البسطرمة

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية المصرية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية وطرق الفحص والاختبار الخاصة بالبسطرمة .

٢- التعاريف

البسطرمة هي :المعده من اللحم البقرى أو الجاموسى أو الجملي والمعاملة بالتمليح مع أو بدون خلطها بنتريت أو نترات الصوديوم أو البوتاسيوم أو خليط منهما والمجففة والمتبلة والمغلفة بطبقة من خليط مسحوق الحلبه والثوم وملح الطعام والتوابل

٣- الاشتراطات الأساسية

١/٣ يشترط في الحيوانات مصدر اللحوم المعد منها المنتج مايأتى:

١/١/٣ تكون من مناطق ثبت خلوها من الأوبئة ومن الإشعاع .

٢/١/٣ يثبت عدم معاملتها مطلقاً بالهرمونات .

٣/١/٣ يثبت عدم معاملتها بالمضادات الحيوية سواء عن طريق التغذية أو العلاج على الأقل فى الشهر الأخير قبل الذبح .

٤/١/٣ يثبت بفحصها بيطرياً قبل الذبح وبعده خلوها من الأمراض المشتركة والمعدية وأطوارها وإفرازاتها.

٥/١/٣ يتم ذبحها طبقاً للشريعة الإسلامية وتامة الإدماء .

٢/٣ يشترط فى اللحوم المعد منها المنتج :

١/٢/٣ يكون مصدرها حيوانات مطابقة للشروط المبينة في البند (١/٣) .

٢/٢/٣ خلوها من الأحياء الدقيقة الممرضة أو المسببه للفساد وإفرازاتها .

٣/٢/٣ خلوها من النموات الفطرية .

٤/٢/٣ خلوها من الطفيليات وأطوارها وإفرازاتها .

٥/٢/٣ خلوها من علامات الفساد أو التلف .

٦/٢/٣ خلوها من القاذورات والمواد الغريبة .

٧/٢/٣ خلوها من الغضاريف والعظام والأربطة والأوعية الدموية الظاهرة والتجمعات الدموية والأعصاب (العروق) والشغت .

٨/٢/٣ تكون بقايا المبيدات والعقاقير البيطرية والهرمونات في الحدود المقررة دولياً الصادرة عن منظمة الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة والمواصفات القياسية المصرية التي تصدرها الهيئة في هذا الشأن .

٩/٢/٣ لا يتجاوز تاريخ انتهاء الصلاحية للمنتج تاريخ انتهاء الصلاحية للحم المعد منه .

١٠/٢/٣ لا تتجاوز فترة الصلاحية شهر من تاريخ الانتاج مع الالتزام بما جاء بالبند ٩/٢/٣

على ان يحفظ قالب البسطرمة فى الثلاجة بمجرد قطع اى جزء منه.

٣/٣ يشترط في المنتج النهائي :

١/٣/٣ أن تكون جميع المواد الداخلة في التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها .

٢/٣/٣ أن يكون خالي من مكسبات الطعم واللون والرائحة الصناعية .

٤/٣ يجب أن تتوافر المواصفات التالية فى المنتج :

م	المحتوى	الحد الأقصى	الحد الأدنى
١/٤/٣	مجموعة النيتريت أو النيترات	تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية.	
٢/٤/٣	تركيز أيون الأيدروجين pH	٦	
٣/٤/٣	العد الكلى للبكتريا الهوائية	$١٠^{٤}$	
٤/٤/٣	جراثيم الفطر والخميرة	$١٠^{٢}$	
٥/٤/٣	العد الكلى للبكتريا الهوائية فى المواد المغلفه	$١٠^{٦}$/ جرام	
٦/٤/٣	العد الكلى للبكتريا اللاهوائية المتجرثمة المنتجة لكبرتيد الأيدروجين	خاليـــه	
٧/٤/٣	باسيل القولون النموذجى		

٨/٤/٣	العد الكلى لبكتريا العنقود الذهبى	
٩/٤/٣	الايشيرشياكولاى	
١٠/٤/٣	السالمونيلا	
١١/٤/٣	الشيجيلا	

١٤/٤/٣ يكون المنتج خاليا من السموم الفطرية٠

٣ /٥ تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة طبقا لما ورد فى م.ق.م ٢٣٦٠" الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية " وفى حالة عدم وجودها تكون طبقا لما ورد فى المواصفات الدولية " الكودكس " الصادرة فى هذا الشأن .

٦/٣ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأى تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه ٠

٤- المعايير الوصفية

١/٤ يراعى ان تتوافر فى اللحوم المعد منها المنتج ما يلى :

١/١/٤ خلوها من الروائح الكريهة أو من الروائح غير الطبيعية.

٢/٤يراعى ان تتوافر فى المنتج النهائى ما يلى :

١/٢/٤ قد تم تجفيف المنتج تجفيفاً جيداً قبل عرضه للبيع وفى حدود نسبة الرطوبة المحددة له .

٢/٢/٤ محتفظا بخواصه الطبيعية الداله على سلامته .

م	المحتوى	النسبة
٣/٢/٤	اللحم الأحمر (فى حدود)	٩٥٪
٤/٢/٤	الدهن (فى حدود)	٥٪
٥/٢/٤	الرطوبة (فى حدود)	٦٠٪
٦/٢/٤	المركبات النيتروجينية الطيارة (فى حدود)	٢٠ملجم/١٠٠جم عينه

٧/٢/٤ يتم اضافة ملح الطعام الى المنتج طبقا لممارسات التصنيع الجيد٠

٣/٤ نسبه جميع المواد المغلفة فى حدود ٢٠٪ من وزن البسطرمة .

٥- العبوات والبيانات

تكون البسطرمة فى شكل قوالب أو شرائح مغلفة بطريقة مناسبة تضمن حفظ المنتج على ان يدون على البطاقات المرفقه البيانات باللغة العربية ويجوز أن يقرن ذلك بلغات أجنبيه اخرى – كما تدون البيانات بطريقة غير قابله للمحو أو الطمس .

تشمل البيانات مايلى :

- اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية
- نوع اللحم المستخدم وكلمة (بسطرمة) ٠
- بيان بالمكونات مرتبة ترتيبا تنازليا وتشمل :
  - توابل ٠
  - المواد الحافظة فى الحدود المقررة ٠
  - تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية (يوم/شهر/سنة) ٠

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية المصرية م.ق.م ٦٣ الخاصة "طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها "

٧-.المصطلحات الفنية

البسطرمة.. Bastarami

٨- المراجع

ICMSF (1978).

The International commission on microbiological Specification for food

- A.O.A.C 1984

Association of official analytical chemists

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
- كلية الزراعة – جامعة عين شمس
- كلية الطب البيطرى – جامعة القاهرة
- كلية الطب البيطرى –جامعة بنها
- المعامل المركزية – وزارة الصحة
- المركز القومى للبحوث
- كلية الزراعة – جامعة القاهرة
- شركة فرج الله للحوم ومنتجاتها .
- الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات.
- معهد التغذية
- شركة حلوان اخوان
- الهيئة العامة للخدمات البيطرية

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 1042/ 2005

BASTARAMI

ICS : 67.120.10

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality